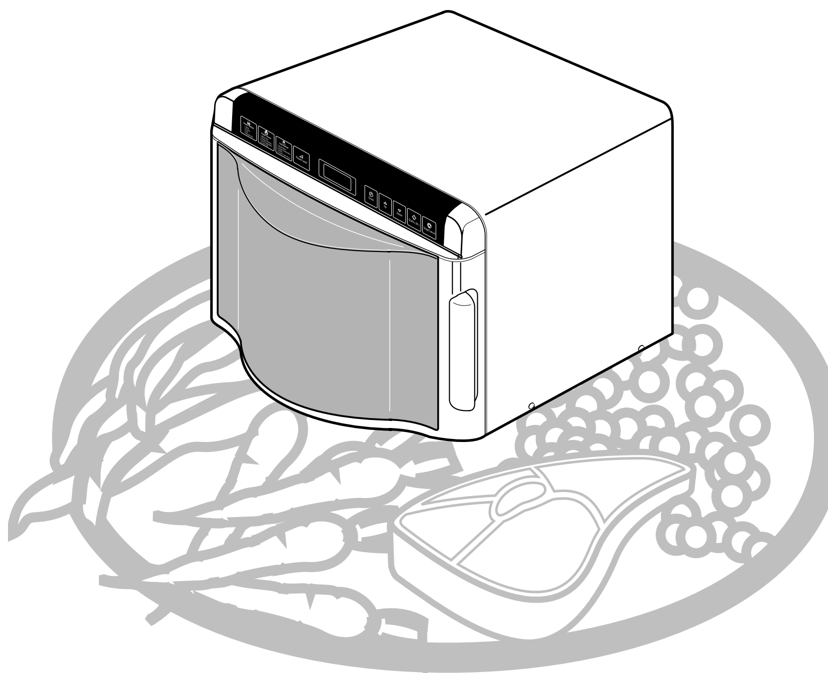
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการปรุงอาหาร

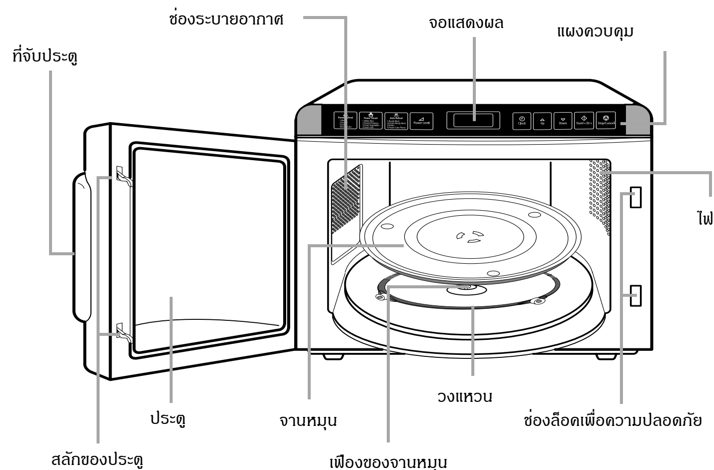
MR85



Code No . : DE68-03030B

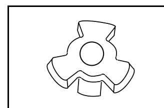
TH

เตาอบ

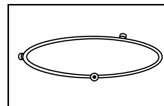


อุปกรณ์เสริม

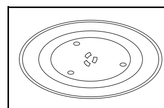
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



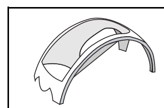
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



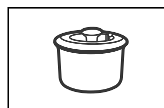
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



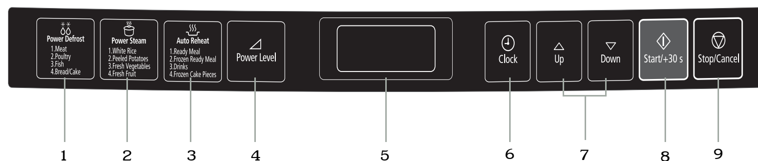
4. **ที่วางขวดนมเด็ก** โปรดดู หน้า 15
   วัตถุประสงค์: เพื่อนึ่งขวดนมเด็ก โดยวางขวดนมในช่องที่เอียงของที่วางขวดนม



5. **การปรุงแบบนึ่ง** โปรดดูที่ หน้า 10
   วัตถุประสงค์: ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร

 **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

แผงควบคุม



1. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
2. ปุ่มนึ่งอาหาร
3. ปุ่มอุ่นอาหารอัตโนมัติ
4. การตั้งค่าระดับพลังงาน
5. จอแสดงผล
6. การตั้งค่าเวลา
7. ปุ่มเพิ่ม/ลด
(ระยะเวลาปรุงอาหาร น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
8. ปุ่มเริ่มต้น
9. ปุ่มหยุด/ยกเลิก (STOP / CANCEL)

การใช้คู่มือฉบับนี้

TH

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ด้านหน้าของคู่มือฉบับนี้จะมีภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแผงควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ ได้อย่างง่ายดาย

ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สองแบบ



ข้อมูลสำคัญ



หมายเหตุ

ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

TH

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ

   เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า

   เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารระเบิดได้

   คำแนะนำ: เปิดฝาหรือเจาะผิวของอาหาร กุง เป็นต้น

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

   คำแนะนำ: วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา
   น้ำจะดูดซึมไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหาร โดยไม่ตั้งใจ

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้น ภาชนะจะมีความร้อน

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังอาจร้อนลวก หลังจากที่การอบจะเสร็จสิ้นไปแล้ว แม้ว่าจะไม่ปรากฏลักษณะว่าร้อนก็ตาม อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - ถ้ามีควันเกิดขึ้น ให้ปิดเตาไมโครเวฟไว้ และปิดเครื่องหรือถอดปลั๊กไฟออก

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - **ทุกครั้ง** โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และต้นทุกครั้ง หลังจากอุ่น
   - ใช้ความระมัดระวังขณะหยิบจับภาชนะหลังจากการอุ่น เนื่องจากภาชนะอาจร้อนลวกมือได้
   - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
   - ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

   สาเหตุ: ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็นอาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือได้
   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มพื้นที่ซึ่งถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
   - **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

    สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

    สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

12. คุณอาจได้ยินเสียง “คลิก” ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)
<u>สาเหตุ</u>: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

13. เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

ข้อสำคัญ

ห้าม เด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้เหนือเตาอบ

คำเตือน:

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

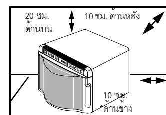
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

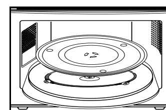
ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบ และได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่อย่างน้อย 20 ซม.(8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

 **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลงและจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

 เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

 **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดา หรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อจะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

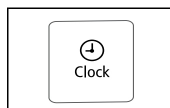
การตั้งเวลา

TH

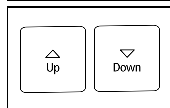
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

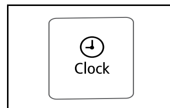
✉ อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



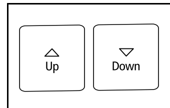
1. **ในการแสดงเวลาในรูปแบบ...**	**จากนั้นกดปุ่ม**
24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
12 ชั่วโมง	สองครั้ง



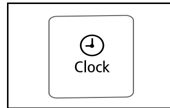
2. กดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** เพื่อกำหนดชั่วโมง



3. กดปุ่ม



4. กดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** เพื่อกำหนด 1Ò·Õ



5. กดปุ่ม

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ

◆ อาการปกติ
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

◆ อาหารไม่สุกเลย
- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

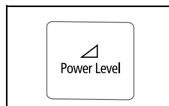
◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ ตั้งเวลาใหม่

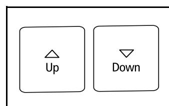
✉ ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การอบ/อุ่นอาหาร

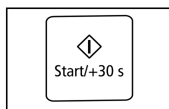
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู



1. กดปุ่ม ◿
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด): เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม ◿ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน เครื่องจะเริ่มต้นการทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง

 **ห้าม** เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

 หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

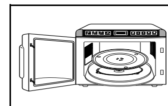
ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า
สูง	800 วัตต์
สูงปานกลาง	600 วัตต์
ปานกลาง	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์
ต่ำ/อุ่นอาหาร	100 วัตต์

 หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

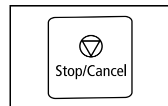
 หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร



1. ในการหยุดเพียงชั่วคราว
   เปิดประตู
   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม ◇ อีกครั้ง

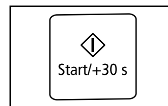


2. ในการหยุดการอบอาหาร:
   กดปุ่ม ▽
   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง
   หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบอาหาร
   กดปุ่มหยุด/ยกเลิก (Stop/Cancel ▽) อีกครั้ง

 คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าก่อนที่จะเริ่มต้นการปรุง โดยกดปุ่มหยุด/ยกเลิก (**Stop/Cancel** ▽)

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



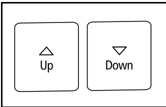
กดปุ่มเริ่มต้น (**start/ +30s**) หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลา 30

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

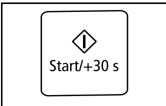
คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสองแบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม ขั้นแรกวางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มอุ่นอัตโนมัติ (**Auto Reheat**) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)



3. กดปุ่ม
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น เมื่อเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้แสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 4 โปรแกรมสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จ อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง เครื่องดื่ม และการทำละลายเค้กแช่แข็ง โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. อาหารปรุงสำเร็จ (แช่เย็น)	300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2 .อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง	300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม	4 นาที	นำอาหารปรุงสำเร็จออกมา และตรวจสอบว่าภาชนะนั้นเหมาะสมสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู ใส่อาหารแช่แข็งที่ส่วนกลาง โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
3 .เครื่องดื่ม กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ ปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	1 -2 นาที	รินเครื่องดื่มในถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
4 .เค้กแช่แข็ง	100 กรัม (1 ชิ้น) 200 กรัม (2 ชิ้น) 300 กรัม (2 – 3 ชิ้น) 400 กรัม (3 – 4 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น)	5 -15 นาที	วางชิ้นเค้กแช่แข็ง (-18°C) บนกระดาษอเนกประสงค์ที่วางอยู่บนจานหมุน กรณีที่มีเค้กหนึ่งชิ้นให้ไว้กึ่งกลาง ถ้ามีสองชิ้น วางให้อยู่ตรงข้ามกัน กรณีที่มี 3 – 4 ชิ้น ให้วางเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับชิ้นเค้ก อย่างเช่น เค้กแอปเปิลที่โรยหน้า เค้กที่แต่งหน้า เค้กที่โรยเมล็ดป๊อปปี้ และมัฟฟิน แต่ไม่เหมาะกับเค้กทั้งก้อน หรือเค้กที่ใส่ครีม และเค้กที่ราดหน้าด้วยช็อกโกแลต

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

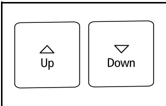
คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

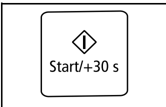
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่มละลายน้ำแข็ง (**Power Defrost**) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกน้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)



3. กดปุ่ม

ผลลัพธ์:

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- กดปุ่ม อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกฟังก์ชันการปรุง/อุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ และใช้พลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูที่หัวข้อ “การปรุง/อุ่นอาหาร” ที่หน้า 7 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งทั้งหมดสี่โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ
โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้อง

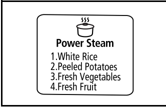
อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1 .เนื้อ	200 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ก เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2 .เป็ดไก่	200 - 2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3 .ปลา	200 - 2000 กรัม	20 -50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น
4 .ขนมปัง/เค้ก	125 - 1000 กรัม	5 -30 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้องและพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงาน และหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อนตลอดจนขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้กและพัฟพาสทรีทุกชนิด แต่ไม่เหมาะกับพาสทรีแบบชอตหรือแบบครัสต์ เค้กผลไม้และเค้กที่มีครีม รวมถึงเค้กที่ราดหน้าด้วยช็อกโกแลต

✉ เลือกฟังก์ชันทำละลายด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการทำละลายอาหารด้วยตนเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำละลายด้วยตนเองและเวลาในการทำละลาย โปรดอ่านจาก หน้า 16

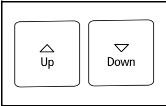
TH

TH

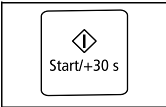
คุณสมบัตินึ่งอาหาร มีการกำหนดเวลาปรุงอาหารไว้แล้วอัตโนมัติ
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม
ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร
ขั้นแรก วางหม้อหุงข้าวพลาสติกที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหารที่คุณต้องการโดยกดปุ่ม **Power Steam**( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)



3. กดปุ่ม

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น เมื่อเสร็จสิ้น:
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

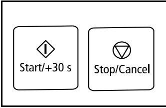
ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมนึ่งอาหารอัตโนมัติ 4 โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1 .ข้าวขาว	250 กรัม 375 กรัม	4 -5 นาที	ใส่ข้าวขาว (พอสุก) ลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำเย็น 500 มล. สำหรับการหุงข้าว 250 กรัม และใส่น้ำ 750 มล. สำหรับการหุงข้าว 375 กรัม ปิดฝาหม้อนึ่ง หลังการทำงาน ให้เช็ดหยดน้ำภายในเตาอบ โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์
2 .มันฝรั่งปอกเปลือก	100 - 150 กรัม 200 - 250 กรัม 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม 500 - 550 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งมันฝรั่งหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว วางมันฝรั่งลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 15 - 30 มล. (1-2 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 100 - 350 กรัม และใส่ 45 - 60 มล. (3-4 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 400 - 550 กรัม จากนั้นปิดฝาหม้อ
3 .ผักสด	100 - 150 กรัม 200 - 250 กรัม 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม	1 -2 นาที	ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว วางมันฝรั่งลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 30 มล. (2 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 100 - 350 กรัม และใส่น้ำ 45 มล. (3 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 400 - 450 กรัม จากนั้นปิดฝาหม้อ หลังจากการนึ่ง ให้ค่อย ๆ คน ก่อนเวลาพักอาหาร
4 .ผลไม้สด	100 - 150 กรัม 200 - 250 กรัม 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งผลไม้สดหลังจากที่ปอกเปลือกและล้างเสร็จแล้ว จากนั้นหั่นเป็นชิ้นหรือเป็นลูกเต๋า และวางในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 15 – 30 มล. (1 - 2 ช้อนชา) สำหรับการอบ 100 - 350 กรัม และใส่น้ำ 45 มล. (3 ช้อนชา) สำหรับการอบ 400 – 450 กรัม ใส่น้ำตาล 1- 2 ช้อนชา จากนั้นปิดฝาหม้อ หลังการนึ่ง ให้ค่อย ๆ คนอาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแอปเปิล สาลี่ ลูกพลัม ลูกท้อ มะม่วง หรือสับปะรด

✉ คุณสามารถนึ่งอาหารโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน
หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนึ่งอาหารด้วยตนเอง และเวลาในการนึ่ง โปรดอ่านจาก หน้า 17

การปิดเสียงเตือน

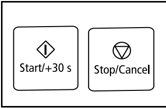
คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

   <u>ผลลัพธ์:</u>

   - หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ OFF
   - เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม



2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง

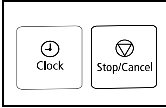
   <u>ผลลัพธ์:</u>

   - หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ On
   - เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

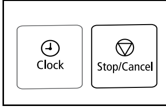
คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

   <u>ผลลัพธ์:</u>

   - เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
   - จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L” L



2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง

   <u>ผลลัพธ์:</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

TH

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ
คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความ หรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้
ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

TH

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้ เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8½-9 ½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอต/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม	800 วัตต์	16½-17½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	800 วัตต์	21½-22½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง	250 กรัม	600 วัตต์	21½-22½	10	เติมน้ำเย็น 600 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	800 วัตต์	17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	800 วัตต์	18½-19½	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	800 วัตต์	11-12	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด ใส่น้ำเย็น 30 - 45 มล. (2 - 3 ช้อนชา) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นกรณีที่แนะนำเป็นอย่างอื่น – โปรดดูที่ตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง ปรุงอาหารต่อเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (800 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 7½-8	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอต	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอตเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
Courgettes	250 กรัม	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็ก ไม่ต้องเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 800 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)

ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก

โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ควรอยู่ระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	20 – 30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่ว ก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	10 – 20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (ชา กาแฟ และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 ถ้วย)	800 วัตต์	1-1½ 1½-2	1-2	รินเครื่องดื่มใส่ถ้วย และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา โดยวางถ้วยไว้กึ่งกลางจานหมุน พักเครื่องดื่มไว้ในไมโครเวฟและคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 450 กรัม	800 วัตต์	3-3½ 4-4½	2-3	เทใส่จานเซรามิกก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก และคนให้ทั่วหลังจากอุ่นอาหาร คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม	600 วัตต์	5-6 6-7	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 – 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้น คลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

TH

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	5-6 9-11	10-20	วางเนื้อบนจานเซรามิกก้นแบน ใช้แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	6-7		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	12-14	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	24-26		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	4½-5½ 8-10	5-20	วางปลาแช่แข็งในจานกระเบื้องแบน โดยให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนที่หนา และใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมหุ้มส่วนปลายที่แคบมาก กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอรี่	250 กรัม	4½-5½	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วแบนกลม (มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1½-2 3-3½	5-10	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์รอง พลิกกลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)	500 กรัม	8-10		

คู่มือการทำอาหารสำหรับการนึ่ง (เฉพาะรุ่น MR89)

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
หัวอาร์ทิโชค	300 กรัม (1-2 ชิ้น)	800 วัตต์	5-6	1-2	ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค วางในหม้อสำหรับนึ่ง เติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ และปิดฝา
ผักสด	300 กรัม	800 วัตต์	4½-5	1-2	ชั่งผักตามต้องการ (เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอต พริกหวาน) ล้างทำตามสะอาด และหั่นเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน เติมน้ำสะอาด 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาหม้อนึ่ง
ผักแช่แข็ง	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	วางผักแช่แข็งลงในหม้อนึ่ง เติมน้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร
ข้าว	250 กรัม	800 วัตต์	15-18	5-10	ใส่ข้าวในหม้อนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที สำหรับข้าวขาว และ 10 นาที สำหรับข้าวกล้อง
สตูว์ (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	5-6	1-2	ใส่สตูว์ในหม้อนึ่ง ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร
ซุป (แช่เย็น)	400 กรัม	800 วัตต์	3-4	1-2	เทลงในหม้อนึ่ง ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร
ซุปแช่แข็ง	400 กรัม	800 วัตต์	8-10	2-3	เทซุปแช่แข็งในหม้อนึ่งจากนั้นปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร
แกงกะหรี่ไก่ใส่ผักแช่แข็ง	300 กรัม ไม่รวมน้ำ	800 วัตต์	10-12	2-3	เทแกงกะหรี่ไก่ที่แช่แข็ง (อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง) ในหม้อนึ่ง และเติมน้ำเย็น 100 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง
ขนมปังยีสต์ไส้แยมแช่แข็ง	150 กรัม	600 วัตต์	1-2	2-3	เทแกงกะหรี่ไก่ที่แช่แข็ง (อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง) ในหม้อนึ่ง และเติมน้ำเย็น 100 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวโพดคั่ว	50 กรัม	800 วัตต์	2-3	1-2	ใส่เมล็ดข้าวโพดแห้งที่ใช้ทำข้าวโพดคั่ว 50 กรัมในหม้อนึ่ง เติมเนย 10 กรัม และน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา ใช้ถุงมือกันความร้อน เมื่อนำออกจากเตา (โปรดนำหม้อแช่น้ำก่อนที่จะทำความสะอาด)

TH

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

สะดวกและรวดเร็ว

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต

ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ - 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
จนน้ำตาล/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ
เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด
พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6ฝ ถึง 7ฝ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัม ใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนหลาย ๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***

 **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

 การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุนและให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที

4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

 **ห้าม** ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลสึกกร่อน*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

✉ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

รายละเอียดด้านเทคนิค

TH

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**MR85**
การจ่ายไฟ	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ	 1200 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 421.5 x 319.5 x 436.7 มม. 330 x 199 x 330 มม.
ปริมาตร	20 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 13.5 กก. โดยประมาณ


SAMSUNG
ELECTRONICS